

Lunch course

木蓮 MAGNOLIA

¥6,000

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

時菜炒鮮貝 ホタテと季節野菜の炒め
Stir fried Scallop & Vegetables

魚翅海鮮湯 海鮮とフカヒレのスープ
Shark's fin soup with Seafoods

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

黒醋排骨 黒酢スプタ
Sweet & Sour Pork

清炒時菜 季節野菜の炒め
Today's Vegetable Dish

九階塔海鮮炒飯 海鮮のチャーハン バジルの香り
Fried rice with Seafood & Basil

甜品 デザート
Dessert

紫玉蘭 SHIGYOKURAN

¥14,800

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

軟殻蟹粉絲鍋 ソフトシェルクラブと春雨の土鍋
青山椒のアクセント
Earten pot with Soft-shell crab & Vermicelli
with green japanese pepper flavor

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

魚翅烏骨鶏湯 フカヒレと烏骨鶏入り薬膳蒸しスープ
Steamed medicinal soup with shark's fin and silky fowl

白灼和牛肉 和牛の湯引き 特製醤油ソース
Parboiled Wagyu with original soy sauce

清炒時菜 季節野菜の炒め
Today's Vegetable Dish

干蕃茄炒飯 自家製サルシッチャとセミドライトマト、
黒オリーブ炒飯
Homemade salsiccia and semi-dried tomatoes,
Black Olive Fried Rice

甜品 デザート
Dessert

牡丹 PEONY

¥3,300

前菜盆 前菜の盛り合わせ
Appetizer

紫玉蘭點心 点心師特製 点心五種盛り合わせ
Dim sum (5kinds)

油泡双海鮮 海鮮と野菜の炒め
Seasonal Vegetable

咸肉青菜炒飯 塩漬け豚肉と青菜のチャーハン
Fried rice with Salted pork & Vegetables

即日甜品 本日のデザート
Dessert

蘭花 ORCHID

¥9,500

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

白灼鰻魚 鱧の湯引き 特製醤油ソース
Pike conger with special soy sauce sauce

白菜元盅魚翅 フカヒレと白菜の煮込みスープ
Chinese cabbage & Shark's fin Soup

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

苦瓜炒牛柳 牛肉と苦瓜の豆鼓炒め
Stir-fried beef and Bitter gourd with black bean sauce

清炒時菜 季節野菜の炒め
Today's Vegetable Dish

海鮮炒麵 海鮮あんかけ焼きそば
Fried Noodle with a variety of Seafood

甜品 デザート
Dessert

中国茶を1組につき1potお選び頂けます。下記よりお好みの中国茶をお選びください。
普洱茶 フーアル茶・茉莉茶 ジャスミン茶・烏龍茶 ウーロン茶

中国飯店

紫玉蘭

CHINA BARU SHIGYOKURAN

※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax

※各コースは2名様よりご注文いただけます。※Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性があります。※Menus are subject to change without notice.

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.